

Rezept

Hackfleisch-Pilz-Lasagne

Ein Rezept von Hackfleisch-Pilz-Lasagne, am 16.09.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 EL Öl
200 g Rinderhackfleisch	300 g sehr frische Egerlinge
100 g Doppelrahm-Kräuterfrischkäse	150 ml Milch
Salz	Pfeffer
6 Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	60 g frisch geriebener Butterkäse
1 Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2-3 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten.

2. Inzwischen die Pilze putzen, in Scheiben schneiden, zum Fleisch geben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden mitbraten.

3. Frischkäse und Milch zugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Drittel der Sauce auf dem Boden der Form verteilen, 3 Lasagneblätter darauflegen. Es folgen ein weiteres Saucendrittel und wieder 3 Lasagneblätter. Den Abschluss bildet das letzte Saucendrittel. Den Käse aufstreuen. Die Lasagne im nicht vorgeheizten Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen.